




## Pieczeń wieprzowa z jarmużem i ziołami

Przepis na włoską porchettę

 Czas na High: 0 -

 Czas na Low: 5-6H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

### Składniki

- 1-1/2 szklanki porwanych świeżych liści jarmużu bez łodyg
- 1/4 szklanki posiekanej świeżej szałwii
- 1/4 szklanki posiekanego świeżego rozmarynu
- 1/4 szklanki posiekanej świeżej pietruszki
- 2 łyżki stołowe soli
- 1 łyżka stołowa rozgniecionych nasion kopru włoskiego
- 1 łyżeczka pokruszonych płatków czerwonej papryki
- 4 ząbki czosnku, przepałowione
- 2,5 kg łopatki wieprzowej bez kości
- 2 łyżeczki startej skórki cytrynowej
- 1 duża słodka cebula, grubo pokrojona
- 1/4 szklanki białego wina lub bulionu z kurczaka
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 3 łyżki skrobi kukurydzianej
- 3 łyżki wody
- 



### Wykonanie:

W blenderze lub robocie kuchennym zmiksuj 8 pierwszych składników, aż będą drobno posiekane. W formie do pieczenia o wymiarach 38x25 cala rozłóż łopatkę na płasko. Rozłóż równomiernie mieszankę ziół na mięsie zachowując odstęp od brzegów posyp mieszanką ziół.

Zaczynając od dłuższego boku, zawijaj kawałki łopatki w rulonik. Używając ostrego noża, naciąć tłuszcz na zewnętrznej stronie łopatki. Związać sznurkiem kuchennym w odstępach co 5 cm. Zabezpieczyć końce wykałaczkami. Odstawić do lodówki, pod przykryciem, na co najmniej 4 godziny lub na noc.

W wolnowarze połącz cebulę i wino. Umieść łopatkę wieprzową na wierzchu cebuli, szwem do dołu. Gotuj, pod przykryciem, na LOW przez 5-6 godzin lub do miękkości. Usuń wykałaczkę. Zachowaj sos z gotowania.

Na dużej patelni rozgrzej olej na średnim ogniu. Zrumień wieprzowinę ze wszystkich stron, zdejmij z ognia. Przykryj folią. Odstaw na 15 minut.

W międzyczasie odcedź i odlej tłuszcz z sosu. Przelej do dużego rondla doprowadź do wrzenia. W małej misce wymieszaj skrobię kukurydzianą i wodę do uzyskania gładkiej konsystencji wlej do sosu. Ciągłe mieszając, doprowadzić do wrzenia gotuj i mieszaj, aż zgęstnieje, 1-2 minuty. Przetnij sznurek na pieczeni i pokrój w plastry. Podawaj z sosem.